



Plac Handelka - lokalne produkty i tradycyjne pieczywo

2019-09-29

Położony w pobliżu Starego Kleparza Plac Handelka przy ulicy Św. Filipa 14 staje się nowym punktem na kulinarnej mapie Krakowa, gdzie cyklicznie będzie można spotkać małych producentów i lokalnych hodowców z Krakowa i okolic.

Za nami pierwsze edycje targu produktów regionalnych na Placu Handelka. Pierwsza odbyła pod hasłem „Chleb i przyjaciele”. Wydarzeniu towarzyszyło oficjalne otwarcie rzemieślniczej piekarni Handelka. Projekt Chleb i przyjaciele jest jednym z wydarzeń organizowanych w ramach działania pilotażowego projektu Slow Food CE. W ramach tego i nadchodzących wydarzeń organizatorzy pragną pokazać, jak ważny jest powrót do idei slow food i łączenie jej ze sztuką rzemieślniczą. Krakowianie i turyści, którzy odwiedzili targ w niedzielę 8 września, mieli możliwość spróbowania najlepszego pieczywa, ekologicznych serów, miodów, przetworów, a także zaopatrzenia domowych spiżarni na zbliżającą się jesień i zimę.

Organizatorzy zadbali też o to, by wystawcy dzielili się swoimi historiami i wiedzą - przez całe wydarzenie prowadzone były pogadanki o regionalnych produktach, tradycyjnych recepturach oraz tajnikach produkcji. Ogromnym powodzeniem cieszyły się opowieści Marcina Jabłońskiego o chlebie, który z ogromnym szacunkiem mówił o swojej (czasem trudnej) miłości do piekarstwa. Opowiadał także o staraniach piekarni o certyfikat niezbędny do wypiekania i sprzedawania prawdziwego Chleba Prądnickiego, który jest produktem regionalnym o chronionym oznaczeniu geograficznym. Każdy z uczestników mógł zrobić pod okiem mistrza własny zakwas do chleba i zabrać go ze sobą do domu. Piekarze z chęcią dzielili się swoją wiedzą i przepisami, a uczestnicy zapisywali je, by móc upiec idealny chleb w swoich domach. Przez cały dzień odbywały się także warsztaty prowadzone przez Martę Krzyżek-Siudak z Żywego Muzeum Obwarzanka. Historia Obwarzanka Krakowskiego sięga 1394 roku. Tradycja tego wypieku przetrwała do dziś, dzięki czemu możemy na co dzień raczyć się taką samą przekąską, którą jadali na dworze Władysław i Jadwiga Jagiełło. Zarówno dzieci, jak i dorośli, wysłuchawszy historii symbolu Krakowa, mogli wejść w rolę piekarzy. Każdy mógł ulepić, upiec, a następnie zjeść własnoręcznie zrobionego obwarzanka.

Swoją wiedzę podzieliła się także właścicielka Kalwaryjskich Przetworów, opowiadając o tajnikach idealnych marynat, kiszonkach i domowej roboty kombuchy, a także właścicielka Pemako mówiąca z niesamowitym zaangażowaniem o produkcji kozich serów i hodowli najważniejszych dla niej zwierząt - kóz. Twórcy Pasieki Morawskich wyjaśnili, jak ważna jest rola pszczół w naszym środowisku oraz jak wielką wartość ma odpowiednia kultura pasieczna. Na targach można było też kupić wiejskie jajka i dowiedzieć się na co zwracać uwagę przy ich wyborze. Organizatorzy nie zapomnieli również o najmłodszych. Oprócz warsztatów wypiekania krakowskich obwarzanków stworzony został kącik dla dzieci, przy którym powstawały dzieła małych uczestników.

Kolejne edycje targu na Placu Handelka odbyły się 15 września (Sery zagrodowe), 22 września (Leśniczówka). Przed nami następne targi: 29 września (Mięsny Targ), 6 października (Przetwory) i 13 października (Kiermasz Zero Waste).